2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

# 親子丼

合計加熱調理時間　約 20 分

［1人分：721kcal／ 食塩相当量：2.7 g］

**一度に多人数の親子丼が完成！！鶏肉ふっくら、卵がとろ～り。**

## 材料（8人分）

| | |
|---|---|
| 鶏もも肉（3cm角に切る） | 600g |
| タマネギ（半分にして幅1cmに切る） | 600g |
| ＜材料a＞ | |
| 本みりん | 108g |
| 濃口しょうゆ | 108g |
| 日本酒 | 90g |
| 砂糖 | 27g |
| 顆粒だし：和風 | 4g |
| 卵（割りほぐす） | 12個 |
| 温かいご飯 | 1600g |
| 三つ葉 | 適宜 |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分　量

8人分

## 設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 | 風量 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | コンビ | 100% | 15分 | 160℃ | ー |
| 2 | コンビ | 100% | 5分 | 160℃ | ー |

## 下ごしらえ

・＜材料a＞は混ぜ合わせる。
・温かいごはんの作り方について→詳しくはこちら

## 作り方

1. 40mmのホテルパン2枚に鶏もも肉、タマネギ、＜材料a＞を入れて混ぜ合わせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、卵の半量を流し入れ、【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、のこりの卵を流し入れ、余熱で半熱にする。
4. 器に温かいごはんを盛り、3をのせて三つ葉を添える。

**調理ポイント**　◆溶き卵を2回に分けて流し入れることでプルプルの半熱に仕上がる。

Copyright (C) 2024 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.